



# Universo Feminino

Curta a página e veja mais novidades no  
[www.facebook.com/univerfem](http://www.facebook.com/univerfem)

Marlene dos Santos



## Vai construir? Exagere e reserve uma 'sala de banho'

Na hora de construir, não poupe. Invista em uma 'sala de banho'. A Ideia Glass, empresa especializada em kits e ferragens para boxes, apresenta o Kit Elegance Due. Atingindo até 2,5 metros de extensão, sendo que cada porta apresenta uma largura máxima de 55 cm, o box é especialmente indicado para ambientes maiores. Seu design com duas portas de correr valoriza a arquitetura do cômodo e garante um maior ganho de espaço. SAC (11) 3016-9300

## Óculos de grau para meninas

Hoje em dia, muitas crianças precisam usar óculos de grau e nem sempre se adaptam com facilidade. Por isso, para deixar esse momento mais divertido e charmoso, a LOUGGE está investindo em novos modelos de receituário na linha da Penélope Charmosa. As novidades chegam com hastes coloridas, estampas únicas e formatos delicados.



## Tio João lança nova linha

Você viajou para algum país e ficou com vontade daquele arroz típico? Agora pode matar a saudade aqui mesmo no Brasil. O Arroz Tio João lança a linha de variedades mundiais, com arroz da Itália, Índia, Canadá e outros países. Confira no supermercado.



## Nhoque de mandioca com carne-seca

O prato, típico da Itália, é delicioso e ganha um toque superbrasileiro na receita da Academia da Carne Friboi elaborada com mandioquinha e carne-seca. O prato tem a assinatura do chef Fernando Corrêa, do restaurante paulistano Fornatore.

### Ingredientes

240 g de mandioquinha, 40 g de farinha de trigo, 1 ovo, 4 g de parmesão, sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto, farinha de trigo para polvilhar.

### Carne

300 g de carne-seca  
 20 g de cheiro verde  
 30 g de cebola picadinha  
 1 dente de alho  
 50 g de tomate sem pele e sem sementes  
 sal e pimenta-do-reino a gosto  
 água para cozinhar  
 20 ml azeite

### Modo de preparo

#### Massa

Asse as mandioquinhas no forno, envolvidas em papel alumínio, até ficarem macias.

Ainda quentes, descasque-as e esprema-as ou passe-as pela peneira. Resfrie e junte o ovo, a farinha de trigo, sal, parmesão, pimenta-do-reino, noz-moscada. Amasse até obter uma massa lisa, prove e ajuste os temperos. Polvilhe uma superfície lisa e faça rolinhos com a massa. Corte no tamanho desejado. Cozinhe os nhoques até subirem à superfície. Faça o choque térmico com água fria e seque-os com pano.

### Carne

Corte a carne-seca em cubos e coloque para ferver para tirar o sal. Reserve. Em uma panela de pressão, coloque o azeite e deixe esquentar. Acrescente a cebola, o alho e refogue. Ponha a carne, os tomates e cozinhe. Em seguida, desfie a carne e junte o cheiro verde com o caldo e a carne desfiada.